



ARGUMENTAIRE & DESCRIPTIF « LE ROYAUME DU CHOCOLAT »

Le catalogue « Le Royaume du Chocolat » est le fruit d'une sélection rigoureuse de chocolatiers Belges et Français réputés pour leur savoir-faire dans leur domaine de prédilection. Soucieux de la qualité de leurs chocolats, ils sélectionnent scrupuleusement leurs ingrédients et perpétuent leurs recettes originelles. Au fil des ans, des spécialités de confiserie traditionnelles (nougat, pâtes de fruits, caramels au beurre salé, guimauve....) sont venues étoffer cette offre.

Laissez nous vous faire découvrir les chocolats et spécialités de ce nouveau catalogue.

Nouveauté



œ Le Choc'O Meringues «Cacao Désir» œ

Un cœur fondant de meringue délicatement fruitée d'un parfum de fruit naturel (fraise, citron ou fruit rouge) sous une coque de meringue dure enrobée d'un délicieux chocolat noir (56 % cacao min). Craquant et fondant à souhait !!
Parfait en accompagnement de dessert, en café ou thé gourmand ou consommé en solo.

œ Fines Pralines «Cacao Désir» œ



Ganache framboise



Praliné Cannelle



Caramel aux noix



Praliné riz croquant



Mousse au chocolat



Praliné feuilletine



Ganache passion



Praliné



Crème de fraise



Praliné café



Découvrez cet assortiment « Cacao Désir » d'un fin chocolatier artisanal belge.

20 fines pralines (2*10 parfums) (soit 200 g) dans une somptueuse boîte noire agrémentée d'un fourreau tendance très déco. Un cadeau chic et raffiné à prix tout doux.

Nouveauté

œ Macachoc «Cacao Désir» œ



Pour une multitude de saveurs, voici un nouvel assortiment rempli de douceur. Une bouchée de chocolat composé d'une coque « dure » de chocolat rempli d'un délicieux fourrage fondant parfumé tout chocolat, framboise, café ou praliné feuilletine. Surprenant et dans l'air du temps !



œ Ballotin fins chocolats noirs œ

En Normandie, cet **artisan chocolatier** élabore avec les meilleures matières premières, ces **fins chocolats** qui séduiront les **grands amateurs de «noir»**

La sobriété du ballotin (noir et or) rehausse la mise en valeur de cet assortiment. Un choix qui ravira les plus exigeants !



Rocher praliné
amandes noisettes



Ganache Passion



Praliné amandes
brutes noir



Caramel fleur de
sel



Ganache palet or
noir



Ganache Tanzanie
aux grués noir



Ganache cassis



Escargot praliné
noir



CHATEAU DE BASEL

La qualité des chocolats « Chateau de Basel » trouve son origine dans le choix très sévère des matières premières ainsi que dans l'adoption de procédés de fabrication très modernes qui font que les chocolats sont emballés moins de 2 minutes après leur fabrication ce qui préserve la totalité de leur arôme. Tout le **chocolat** utilisé pour fabriquer les bouchées à la marque «**Chateau de Basel**» est certifié «**100% pur beurre de cacao**», la lécithine de soja est garantie **sans OGM**. **Tous les fourrages : praliné, massepain, caramel ... sont réalisés par nos chocolatiers, à base de recettes traditionnelles et de qualité.**



œ Les Pralines Pâtisseries «classiques» Chateau de Basel œ

Quand on parle de **chocolats Belges** c'est à cet assortiment de Pralines délicieusement fourrées que l'on pense.

Les Pralines Pâtisseries « Chateau de Basel » sont composées d'un assortiment de 10 variétés parfaitement équilibré. Spécialement étudiées pour le marché Français, elles se distinguent de leurs concurrents Belges sur plusieurs points :

- Calibrées à 12,5 g, leur petit format s'adapte à nos habitudes, on n'en fait qu'une bouchée.
- Leur longue conservation (DLC + 6 mois) en fait un chocolat particulièrement léger et agréable qui contraste avec certaines fabrications traditionnelles très crémeuses donnant des produits particulièrement «consistants». (Ces produits ont en général des DLC très courtes de l'ordre de quelques jours)
- Un emballage adapté à toutes les tailles **125 g** (10 pralines), **500g** (40 pralines), **1 kg en présentation cadeau** (80 pralines) pour les plus gourmands.
- Une version **mini** (9 bouchées = **50g**) très adaptée à la pause thé ou café et idéale pour toutes les petites attentions.

Sans doute un des meilleurs rapports qualité prix du marché !



Massepain



Caramel



Praliné Arôme Café



Praliné Croquant



Caramel



Noisette Entière



Praliné Amande Entière



Arôme Vanille



Pistache



Praliné Croquant

œ Ecrin de Basel œ



Retrouvez 24 Fruits de Mer praliné et 20 pralines Pâtisseries « Château de Basel » dans un superbe coffret « Ecrin de Basel ». A offrir ou se faire offrir sans tarder.



Nouveau décor

œ Le Ballotin cadeau Chocolats Belges exquis œ



Couverture / Fourrage :

- 1 Lait /pur caramel
- 2 Blanc/ crème au café frais moulu
- 3 Noir/pur ganache au chocolat noir
- 4 Lait/ ganache de choc blanc avec cœur caramel
- 5 Noir/ganache fèves de cacao caramélisées
- 6 Noir/fine mousse au chocolat
- 7 Lait/praliné avec fèves de cacao caramélisées
- 8 Lait/ crème à la cannelle et amandes croquantes
- 9 Noir/praliné noisettes



Une valeur sûre ! Ballotin cadeau de pralines belges exquis :
Un grand classique qui fait son entrée en emballé tendance dans le catalogue.

Nouvelle recette

œ Cœurs fourrés praliné œ

Voici un tendre assortiment à partager de trois cœurs au chocolat noir, lait et blanc fourrés d'un délicieux praliné croquant. L'indispensable de la St Valentin, Fête des mères...



œ Les Fruits de Mer « Château de Basel » œ



- De délicieux chocolats présentés sous forme de «fruits de mer» fourrés d'un praliné à 40% de noisettes/amandes.
 - La couverture colorée tout en nuance renforce leur attractivité.
 - Très originaux, ces chocolats intemporels sont appréciés en toute saison.
- Existe en format 250g (24 Fruits de mer) ou 750g généreux et familial (72 fruits de mer).



☞ Truffles fantaisie ☞

Une sélection de Truffles Françaises (fantaisie) comme on les aime : Fondantes, légères et très chocolatées.

Une recette originale et délicieuse aux « crêpes dentelles » en sachet fraîcheur 150g (env 17 truffes). Un rapport qualité/prix imbattable.



Les incontournables truffes fantaisie « éclats de caramel au beurre salé » dans un ballotin cadeau avec nœud organza.



Avec des ingrédients issus de productions labellisées Agriculture Biologique et commerce équitable Max Havelaar, cette truffe fantaisie très équilibrée en bouche a tout pour plaire.



☞ Distributeur de truffes fantaisie assortie (4 parfums) ☞



Un nouveau concept de gourmandises à découvrir
Des truffes fantaisie délicieusement parfumées (noir fève de cacao, écorce d'orange, caramel au beurre salé et nougatine). Enveloppées individuellement et présentées dans un joli distributeur.
Parfait à côté de la machine à café, ou de la bouilloire à thé !

Nouveauté



☞ Les Bûchettes de Château de Basel ☞

- Un bonbon de chocolat particulièrement fondant que les Français ont découvert depuis peu, des ventes en forte progression.
- La recette est jalousement gardée par la chocolaterie, premier vendeur de ce produit en Belgique
- Conseil précieux : « ***Les Bûchettes sont à consommer impérativement « frappées ».*** »
 - Existe en ballotin 250g de 20 Bûchettes chocolat au lait, chocolat blanc ou chocolat noir



Disponible en version « **Croustillants de Basel** »
Chocolat lait aux brisures de crêpes dentelles.

œ Les Véritables Cerisettes à l'Ancienne œ

• Une cerise avec noyau macérée dans de l'eau de vie, enrobée de sucre fondant, puis d'un délicieux chocolat noir et parsemée à la base de vermicelles en chocolat. Après repos, une merveilleuse liqueur se forme autour de la cerise. Une sélection rigoureuse des matières premières et une **fabrication à l'ancienne** en font un **produit d'exception**. Conformément à la recette traditionnelle, les cerisettes ont conservé leur noyau. Attention à vos Dents !



œ Les Chocolats Liqueurs* œ

- Fourrés au Whisky Famous Grouse(ou Rhum St James), au Grand Marnier, au Cognac Rémy Martin, au Cointreau et à la Mandarine Napoléon.
- Une présentation traditionnelle en coffret bois du plus bel effet, tout à fait valorisante.
- Un cadeau idéal pour les amateurs et fins connaisseurs de chocolats liqueurs.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



œ Bourse et ses trésors de Noël œ

Dans une **jolie bourse** en feutrine toute douce fermée par **un lien en satin** au décor cousu (3 décors aléatoires), un **sachet d'excellentes friandises** s'est glissé (comprend un sac de 13 pièces en chocolat lait, 3 papillotes guimauve chocolat, 5 papillotes pâtes de fruits et 3 boules de chocolat « praliné » emballées individuellement). De quoi ravir les palais des enfants les plus exigeants ! Un **cadeau** à coup sûr du plus bel effet au pied du sapin de Noël.



œ Guimauves de Noël œ

Originales par leurs formes de Bonhomme de neige et de sapin, délicatement parfumées, ces guimauves feront la **joie des petits et grands amateurs de tradition**.

Suggestion : convient aux allergiques au lait et aux fruits à coque.



Nouveauté

œ Voiture de Charlotte et ses papillotes guimauve œ

Joignez l'utile à l'agréable : Une magnifique **voiture au décor de Charlotte** (2 coloris aléatoires) qui va ravir les petits et les grands. Cette boîte métallique réutilisable est garnie de **délicieuses papillotes de guimauve enrobée de chocolat lait** ! Un délice. En route !



☞ Tirelire et ses pièces en chocolat lait ☞



Un joli chat ou chien « tirelire » (envoi aléatoire) pour conserver les étrennes des petits et des grands. Accompagné de ses traditionnelles **pièces de délicieux chocolat lait**, il fera l'unanimité !



Nouveauté

☞ Pop-corn enrobés de chocolat lait / vanille ☞



Un délicieux Pop-corn enrobé d'un délicieux chocolat lait délicatement parfumé à la vanille. Fabriqué artisanalement.



☞ Mug et ses chocolats « praliné » ☞

Dans un joli mug réutilisable : de délicieux chocolats lait fourrés d'un praliné à 40% de noisettes/amandes.

• Disponibles en 4 décors assortis (envoi aléatoire), les « mug » vous accompagneront au fil de l'année pour vos boissons chaudes ou froides.

Une petite attention toujours appréciée des plus jeunes et de leurs parents.



☞ Nougat de Montélimar ☞

Des amandes (30%) du sucre, du miel de lavande de Provence (7%) et toutes fleurs (18%), du blanc d'œuf, de l'arôme de vanille naturelle constituent les principaux ingrédients de ce **Véritable Nougat artisanal de Montélimar**. Le savoir-faire de notre maître cuisinier, la cuisson traditionnelle au chaudron subliment ces ingrédients. Présenté en **dominos individuels** dans un sachet



☞ Caramel Beurre Salé ☞

Nouveauté

Dans la pure tradition, fabriqués **artisanalement** en Normandie, ces **caramels au beurre salé d'Isigny et au sel de Guérande**, agréablement parfumé à la vanille de naturelle sont devenus incontournables. Plébiscité par les petits et les grands.



Nouvelle recette

Les Pâtes de Fruits

Des pâtes de fruits composées avec 80% de la pulpe du véritable fruit qui donne ainsi son parfum subtil et naturel. Sans colorant et sans conservateur. Le nec plus ultra des pâtes de fruits. Présentées en étui translucide confiseur avec nœud or. Un cadeau raffiné qui comblera les amateurs de cette confiserie traditionnelle.

Parfums : Cerise- Mangue - Ananas - Poire - Cassis



Orangettes



Confectionnées pour vous de manière artisanale, découvrez ces véritables fines orangettes enrobées d'un excellent chocolat noir pur beurre de cacao. Vendue en ballotin confiseur, laissez vous porter par ce mariage classique mais toujours exquis de l'orange et du cacao.



Fins Mendiants lait/noir

Nouvelle Recette

Fabriqués par un artisan chocolatier, sur un fin palet de chocolat noir ou lait est délicatement déposée une amande, une noisette, un raisin sec, un morceau d'orange confite ... Un produit traditionnel pour le plaisir des yeux et du palais. Livré en ballotin confiseur. A découvrir absolument !



Nouveauté

Boules chocolatées lait / noir / blanc

Joignez l'utile à l'agréable : jolies boules chocolatées décorées. Après avoir décoré votre sapin de Noël ou votre table, ces boules originales seront dévorées par les petits et les grands pour leur plus grand plaisir. Livrées dans un coffret avec couvercle translucide



Nouveauté

Pralinéa

Pour accompagner votre thé ou café, découvrez ces croustilles de céréales enrobées de praliné et de chocolat au lait. Livrées dans une jolie boîte ronde fer (Ø 6.5 cm hauteur 17 cm) - envoi décor aléatoire-réutilisable en boîte à dosettes ou capsules pour café, sachets de thé ou infusions... Environ 25 pralinéa.





☞ Sachet Napolitains ☞

Pour accompagner le café, les napolitains sont devenus une référence incontournable. Nous avons sélectionné, pour vous, une recette « haut de gamme » de chocolat noir (70%), pur beurre de cacao aux fèves de cacao (8%). Livrés en sachet organza. Voilà un petit cadeau utile et agréable.



Nouvel assortiment



☞ Boîte à Douceurs ☞

Pour toutes vos pauses thé ou café et pour toutes vos petites envies :

Découvrez nos boîtes à douceurs « déco » en bois (carré ou rectangle)

Réutilisables en boîte à sachets de thé ou infusion .

Elles contiennent un sachet organza **20 Napolitains 70% cacao** aux fèves de cacao, un sachet organza **20 Napolitains pétillants** et **26 croustineige** (croustille de céréale enrobée de chocolat lait et blanc arôme café)

A offrir ou à s'offrir pour la table des fêtes.



Idée Cadeau

☞ Plateau pause-café ☞

Dans un joli plateau bois intérieur or, découvrez un assortiment raffiné pour votre pause café : 2 tasses porcelaine blanche avec soucoupe, un étui de 10 macachoc (bouchées de chocolat parfum framboise, tout chocolat, praliné feuilletine ou café), un sachet organza de 30 napolitains noir 70% aux éclats de fève de cacao, un sachet de café pur arabica 125g et une boîte de velours de chocolat (préparation pour boisson chocolatée exquise).

Un cadeau raffiné et utile toujours fort apprécié.



Nouveauté

☞ Sacs Charlotte ☞



Pour transporter toutes vos gourmandises, vos ouvrages, livres, faire vos courses, découvrez ces très jolis sacs « Charlotte » **multi-usages**, pratiques réutilisables.

Les essayer, ce sont les adopter.

En polypropylène résistant, avec anses.

Dimensions 40*30 cm + soufflet de 12 cm.

Fermé par fermeture éclair.



œ Lot de 2 Cartes « Meilleurs vœux » œ



Pour perpétuer la tradition des vœux, innovez en envoyant ces délicieuses cartes comportant chacune **9 napolitains noirs « pétillants »**. Surprenez agréablement vos destinataires ! Une originalité qui a beaucoup de succès ! A utiliser sans modération
Livrées en deux décors aléatoires, avec 2 enveloppes ivoire et 2 intercalaires messages.



Intérieur des cartes « meilleurs vœux »
et personnalisables »



œ Lot de 2 cartes personnalisables avec sleeve « fin d'année » assortis œ

Délicatement entourée d'un fourreau décor festif, cette carte comprend **9 napolitains noirs pétillants**. Livrées par deux (avec des décors de fourreau différents), avec 6 étiquettes de personnalisation « Fin d'année » (2*Joyeux Noël, 2*Meilleurs Vœux, Bonne Année et Joyeuses Fêtes), deux enveloppes et deux intercalaires de personnalisation. Décor fourreau aléatoire.
De quoi surprendre et ravir les destinataires de vœux, de cadeaux...
Utilisable aussi en marque-place sur la table des fêtes ou pour toute autre occasion.



Joyeux
Noël

Joyeux
Noël

Joyeuses
Fêtes

Bonne
Année

Meilleurs
Vœux

Meilleurs
Vœux

Nouveauté

œ Carte « joyeux Noël » œ



Pour accompagner un cadeau de Noël ou tout simplement souhaiter un joyeux Noël, cette carte très tendance, sera parfaite. Elle contient **9 napolitains chocolat lait** particulièrement appréciés des enfants et des plus grands.
Livrée avec un intercalaire message et une enveloppe ivoire.
Décor aléatoire.



GLOSSAIRE

Le beurre de cacao est la matière grasse végétale du cacao. Composé de graisse semi solide, semi liquide, il est utilisé dans la confection du chocolat.

Le "Chocolat 100% Pur Beurre de Cacao" (reconnaisable à son logo) et toutes les autres dénominations équivalentes sont réservées aux **chocolats** fabriqués à partir des seules graisses tirées des fèves de cacaoyers, sans adjonction de matière grasse végétale. **Cette allégation ne concerne que le chocolat plein et l'enrobage des bonbons de chocolat.** L'intérieur de ces derniers peut en effet contenir des graisses végétales, noisettes, amandes ou autres.

Un bonbon de chocolat ou **bouchée de chocolat** ou **praline** « **pâtissière** » en Belgique (à ne pas confondre avec **praliné**) désigne un produit de la taille d'une bouchée, où la quantité de composant chocolat ne doit pas être inférieure à 25% du poids total du produit. Il se compose le plus souvent d'une **couverture** (ou coque) à l'extérieur qui enrobe un **fouillage** à l'intérieur. Le fouillage comprend, outre le chocolat, différents ingrédients qui lui assurent sa texture et son goût (noisettes, amandes, lait, poudre de lait, caramel, crème fraîche, matière grasse végétale, vanille, café)

La cabosse est le fruit du cacaoyer (ou cacaotier). Reconnaisable par sa forme de concombre, cette baie d'environ 20 cm de long produit des graines : **les fèves de cacao** (Ne mesurant pas plus de 25 mm de long et 8mm d'épaisseur, elles sont principalement composées de beurre de cacao, mais également d'eau, d'amidon et diverses protéines). Elles sont l'élément de base à la confection du cacao. Cette baie pousse sur l'ensemble du cacaoyer, y compris le tronc et se démarque par sa couleur jaune rouge lorsqu'elle arrive à maturité.

Le cacao : Après torréfaction et broyage de la fève de cacao, on obtient cette fameuse poudre, appelée également **poudre de cacao**. C'est à cette même étape que l'on extrait **le beurre de cacao**. Le cacao entre dans la composition de bases de toutes préparations chocolatées.

Le chocolat blanc : Ce chocolat ne contient pas de pâte de cacao, seulement 20% minimum de beurre de cacao, 14% de lait et du sucre. Il est généralement vanillé.

Le chocolat au lait est obtenu par l'ajout de 14% de lait en poudre ou lait concentré. La teneur en cacao n'excède pas les 40% mais la législation européenne exige tout de même un minimum de 25% de cacao lors de sa conception. Ses vertus thérapeutiques ne sont pas aussi importantes que celles du chocolat noir, mais la présence des protéines lactiques semblent protéger contre les caries. Il n'est pas du goût des puristes.

Le chocolat noir : Il contient au minimum 43% de cacao dont 26% de beurre de cacao. Avec des tablettes atteignant les 80% de cacao, c'est le plus riche de tous les chocolats. Les bienfaits de ce chocolat ne sont plus à démontrer : nourrissant, stimulant intellectuel et parfait antidépresseur. C'est le chocolat préféré des amateurs.

Le massepain : fouillage à base d'amandes mondées et finement moulues (= pâte d'amande)

Le praliné est un mélange de sucre, d'amandes ou de noisettes et de cacao. Chauffé pour caraméliser, le mélange est ensuite broyé. La pâte de praliné obtenue servira à fourrer des bonbons de chocolat. Le **praliné feuilletine** est obtenu par l'ajout de biscuit craquant (type gavotte) dans le praliné.

La ganache est un mélange onctueux de chocolat et de crème fraîche. Parfois, il est ajouté du lait et/ou du beurre. La ganache sert à la réalisation de pâtisseries au chocolat mais aussi au fouillage de bonbons de chocolat. Elle peut-être aromatisée en ajoutant un alcool, des épices...

Le grué de cacao : Une fois les fèves de cacao torréfiées, elles sont broyées, on obtient alors le grué de cacao. Une fois pressé, il laisse place à la pure pâte de cacao qui entre dans la fabrication du chocolat. Le grué se retrouve dans la composition de mousse au chocolat, de bonbons, de ganache et même dans les viennoiseries.

La truffe : Dans sa version originale, la truffe ou « crotte en chocolat ». est un mélange de chocolat noir et de crème fraîche, généralement aromatisé, façonné en boule et enrobé de cacao en poudre. Pour la rendre plus légère, plus digeste et améliorer sa conservation, la crème fraîche a été, le plus souvent, remplacée par de la matière grasse végétale et les truffes portent alors le nom de **truffe fantaisie**.